BOLO GELADO DE COCO

Nossas Melhores Receitas

POR VALÉRIA RIBEIRO



BOLO DE COCO

INGREDIENTES PARA A MASSA

- 4 ovos
- 150 ml de óleo
- 200 ml de leite
- 100ml de leite de coco
- 350 g açúcar
- 75g de coco ralado
- 300 g de farinha de trigo
- 15g de fermento

INGREDIENTES PARA A CALDA

- 500ml de leite
- 250ml de leite coco

BOLO DE COCO

MODO DE PREPARO DA MASSA

1 - Coloque no liquidificador: Os ovos, o óleo, o leite, leite de coco, o açúcar, o coco ralado e bata até formar uma mistura homogênea

2 - Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha e o fermento. Com o auxílio de um fouet misture tudo até obter uma massa lisa.

3 - Distribua a massa nas marmitinhas e leve para assar no forno pré-aquecido a 180°C.

Rendimento: 20 marmitinhas.

Referência da embalagem: WYDA 220ml, tampa pet.

CREME DE COCO FRESCO

INGREDIENTES

- 500 de coco fresco
- 250ml de leite de coco
- 500ml de leite
- 6 leite condensado
- 50g de amido

PREPARO

1 - Dilua o amido em um pouco do leite e reserve.

2 - Junte todos os outros ingredientes na panela, ligue o fogo e quando começar a ferver acrescente o amido mexendo vigorosamente.

3 - Mexa por mais 3 minutos depois que ferver.

4- Transfira para um refratário, cubra com um plástico filme em contato direto com o creme e leve a geladeira para esfriar.



O que é feito com amor, será sempre bem feito!

Wandy Luz